

Procesbeskrivelse for produktion af vintertørret fisk

Royal Greenland A/S

Dette er en overordnet beskrivelse af hvordan produktionen af vintertørret fisk er opbygget. Alle tænkelige flow er beskrevet. Der kan være variation på processerne for hvert anlæg. F.eks. indpakning, tørretid og transport.

Der indhandles ferske fisk fra lokale fiskere. Fiskene indhandles efter gældende indhandlingsvilkår. Om vinteren indhandles også frossen fisk fra isfiskeri. Der anvendes også råvare fra andre fabrikker. Fiskene mærkes iht. produktionsvejledningen. Der anvendes flere arter til to produkter som er vintertørret filet og ræklinger.

Modtagelse/Indhandling

1. Råvaren losses og føres ind i fabrikken.
2. **Indhandling**
Råvaren bliver ved indhandling arts-, kvalitets- og evt. størrelsessorteret. Fisken bulkvejes iht. til de gældende indhandlingsvilkår. Indhandlet fisk fra isfiskeri der har en temperatur på -18°C eller derunder bliver pakket og ført direkte på frostlager punkt 6 eller direkte til optøning punkt 7. Anden fisk bliver opbevaret på råvarelageret jf. punkt 4 eller indfrosset jf. punkt 5.
3. **Råvaren modtages fra anden fabrik/anlæg.**
Der modtages ferske isede fisk i kasser og/eller frosne emballerede fisk. Der kontrolleres at råvaren overholder temperaturkravene og den føres enten til indfrysning jf. punkt 5, fryselageret jf. punkt 6 eller optøning jf. punkt 7.

Indfrysning/Opbevaring

4. **Råvarelager**
Ferske råvarer der ikke skal indfryses med det samme opbevares på råvarelageret ved en temperatur på 0-5°C. Rumtemperatur max 5°C. Der gen-ises efter behov. Anvendes 90 liters kasser, ises disse i top og bund.
5. **Indfrysning**
Ferske råvarer bliver indfrosset til de når en kernetemperatur på -18°C eller derunder, og ført på fryselager til opbevaring.
6. **Frostlager**
Råvarer der ikke skal produceres straks efter indhandling (frosne ved indhandling) og/eller indfrysning bliver pakket og opbevares på fryselager ved 18°C eller derunder.

Optøning af råvarer

7. **Fileter**
Frosne råvarer fra fryselageret eller isfiskeri optøs i kar med frisk vand. Temperaturen holdes på 0-5°C. Når råvaren er optøet tappes vandet og der tilføres frisk vand og is.
- Ræklinger**
Frosne råvarer optøs i kar med vand. Temperaturen holdes på 0-5°C. Råvaren optøs i max 2 timer da den skal forarbejdes halv frossen.

Produktion af ræklinger

8. De halvt optøede fileter skæres i strimler iht. produktionsvejledningen.
9. De strimlede fileter dyppes i saltlage iht. produktionsvejledningen og transporteres overdækket til tørring jf. punkt 10.
10. Ræklingerne hænges til tørring iht. produktionsvejledningen. Efter tørring bliver færdigvaren transporteret tildækket tilbage til fabrikken.
11. Færdigvaren bliver pakket, vejjet og mærket.
12. Den indpakkede færdigvare bliver wrappet og stilles på frostlager eller afskibes med det samme jf. punkt 14.

Produktion af vintertørret filet

8. Råvaren udskæres i fileter iht. produktionsvejledningen
9. De udskårne fileter dyppes i saltlage iht. produktionsvejledningen og transporteres overdækket til tørring jf. punkt 10.
10. Fileterne hænges til tørring iht. produktionsvejledningen. Efter tørring bliver færdigvaren transporteret tildækket tilbage til fabrikken.
11. Færdigvaren bliver pakket, vejjet og mærket.
12. Den indpakkede færdigvare bliver wrappet og stilles på frostlager eller afskibes med det samme jf. punkt 14.

Procesbeskrivelse for produktion af vintertørret fisk

Royal Greenland A/S

Frostlager

13. Færdigvaren opbevares på frostlageret ved -18°C eller derunder indtil afskibning.

Afskibning

14. Scantainerne afskibes.

Håndtering af affald

Al affald i.e. fiskaaffald, emballage osv. opsamles i dertil beregnede beholdere og fjernes løbende.

Vask af genbrugsemballage

Ved afslutning af hver produktionsdag vaskes kasser, kar, rammer i.e.